أشهى وألذ

الجاتوهات











جني

تورتة صغير بالفواكة

المكونات:

- عجينة صابليه باللوز.
- 400 جم كريم باتسيير.
- 100 ملل كريمة الخفق الطازجة.
- كمية من الفواكة المتنوعة طازجة أو معلبة.
- مربى المشمش لدهن الفواكة.

مقادير عجينة الصابليه:

- 200 جم دقيق.
- 125 جم زبدة.
- 120 جم سكر ناعم.
- 1 بيضة.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- رشة ملح.
- رشة بيكنج باودر (خميرة الحلويات).
- 50 جم لوز محمص ومطحون.

مقادير الكريم باتسيير:

- 500 ملل حليب.
- 100 جم سكر.
- 2 بيضة.
- ملعقة صغيرة فانيليا 60 جم نشا.



طريقة التحضير

طريقة عجينة الصابليه:

1. خلط الدقيق واللوز المطحون والبيكنج باودر (خميرة الحلويات) وتوضع حفرة في وسط الدقيق.
2. نضع الزبدة المقطعة قطع صغيرة ونفتتها في الدقيق دون العجن لنحصل على قوام رملي.
3. تصنع حفرة لخفق البيضة مع السكر والفانيليا ونسكب هذا المزيج في وسط الحفرة الموجودة في الدقيق المخلوط بالزبدة ونجمع العجينة دون عجنها.
4. توضع في كيس بلاستيك وتدخل الثلاجة لترتاح تقريبا نصف ساعة قبل تشكيلها ثم تخرج من الثلاجة وتفرد فوق طاولة العمل المرشوشة بالطحين ثم توضع في صواني التارت لتخبز.

طريقة الكريم باتسيير:

1- يوضع الحليب في وعاء نظيف على النار إلى درجة الغليان.

2- يخفق البيض مع السكر والفانيليا جيدًا إلى أن يتضاعف حجمه ثم نضيف النشا ونخلط خلطا خفيفا ثم بواسطة ملعقة الفرن نأخذ كمية من الحليب ونسكبها على مزيج البيض والسكر والنشا ونخفق.

3- ثم نسكب هذا المزيج كله على الكمية المتبقية من الحليب المغلي ويرجع إلى النار لنواصل طبخة مع التحريك دون التوقف إلى أن يتماسك ويصبح كثيف وتظهر بعض الفقعات على وجه الكريمة.

4- نبعده من على النار ونسكبه في وعاء أو صينية ونتركه ليبرد ثم تخفق بخلاط ويضاف إليها الكريمة الطازجة المخفوقة بواسطة ملعقة.

النصائح:

1- يغسل الوعاء بماء بارد جدًا قبل وضع الحليب فيها وذلك لتفادي علوق الكريمة في قاع الوعاء واحتراقها.



2- يدهن وجه أو سطح الكريمة بقليل من الزبدة لتفادي تكون قشرة على سطحها.

طريقة تحضير وخبز التارت:

1- تفرد العجينة الصابليه فوق طاولة عمل مرشوشة بالدقيق.

2- تقطع بواسطة قوالب مختلفة حبات التارت الصغير وتوضع في الصواني الصغيرة المخصصة للتارت.

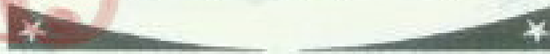
3- تغطى بورق شمع أو أكواب ورقية وتملئ بحبات الحمص أو الفول اليابس.

4- توضع في فرن ساخن لتخبز 375 فهرنهيت لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

5- بعد أن تحمر الحواشي ينزع الورق الذي عليها والحمص ونواصل خبزها كليا لمدة 10 دقائق أو أكثر حسب حجم الحبات.

6- تخرج من الفرن توضع فوق شبك لتبرد كليا، تحشى أو تزين بالكريم باتسيير المخلوطة مع الكريمة الطازجة، توضع فواكة مشكلة مقطعة حسب الذوق تدهن الفواكة بمربى المشمش وتقدم.

تورتة بالدانيت والفواكة الطازجة



المكونات:

العجينة:

- 250جم دقيق.
- 1 بيضة.
- 50 جم سكر ناعم.
- 125 جم زبدة.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- رشة ملح.
- رشة بيكينج بودر.



التورتة :

- 100 جم كريمة طازجة.
- 2 علبة دانيت بنكهة الفانيليا.
- فواكة طازجة للتزيين.
- كمية من الشوكولا الذائبة لدهن التارت.
- مربى المشمش لدهن الفواكة.
- صواني تارت صغيرة.
- أكواب ورقية وحمص يابس.

طريقة التحضير

1- تنخل المواد الجافة (الدقيق - البيكينج بودر) وتترك جانبًا .

2- في وعاء للخلط نضع الزبدة ونضيف السكر الناعم و نفرك الخليط بالأصابع .

3- نضيف البيضة مع الفانيليا و الملح ونخلط جيداً .

4- على طاولة العمل نضع الخليط الجاف ونصنع حفرة بالوسط .

5- ونصب بها الخليط السائل ونجمع العجينة بالأصابع بدون عجن .

6- نفرد العجينة بالشوبك ونضعها بصواني التارت الصغيرة ثم نضع فوقها الاكواب الورقية .

7- والحمص الجاف .

8- تدخل الفرن المسخن مسبقا على 350 درجة فهرنهيت لمدة 15 إلى 20 دقيقة .

9- ثم تنزع عنها الأكواب الورقية والحمص وتخبز لمدة 10 دقائق أخرى .

10- تخرج صواني التارت من الفرن وتوضع فوق شبك لتبرد ثم تدهن بطبقة من الشوكولا الذائبة .

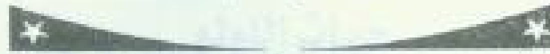
11- وتترك لتجف .

12- في هذه الأثناء في وعاء للخلط نقوم بوضع علبتين من دانيت بنكهة الفانيليا ونخفق بالخلاط الكهربي .

13- ثم نضيف الكريمة الطازجة ونخفق مرة أخرى .

14- نضع الدانيت في حبات التارت ثم نزين بالفواكة الطازجة وندهنها بمربى المشمش لإعطائها اللمعة المطلوبة.

تورتة بالليمون



المكونات:

عجينة بريزية:

- ٢٥٠ جم دقيق .
- ١٢٠ جم زبدة أو دهن نباتي بارد .
- ربع ملعقة صغيرة ملح .
- نصف ملعقة كبيرة سكر.
- ٧٥ ملل ماء بارد .
- ملعقة صغيرة قشر ليمون .

الكريمة:

- عصير وقشر 2 ليمونة.
- 75 جم سكر.
- 40 جم زبدة ذائبة.
- 2 ملعقة كبيرة نشا.
- 10 مللتر كريمة الخفق الطازجة. .
- 2 بيضة.



المارينج:

- 2 بياض بيض.
- 125 جم سكر.
- رشة ملح.
- عصير ليمون ما يعادل ملعقة كبيرة.

طريقة التحضير

العجينة:

1- يذوب الملح والسكر في الماء ويترك جانبا .

2- يخلط الدقيق مع الزبدة أو الدهن النباتي، يمزج الخليط دون العجن للحصول على شكل حبيبات مثل حبات البرغل .

3- نصنع حفرة وسط العجين ونضيف الماء البارد ثم نجمع العجينة دون عجنها .

4- نضعها في كيس بلاستيك وتوضع في الثلاجة أقل شيء ٨ ساعات .

5- تفرد في صينية تارت تغطى بورق الشمع وتملاء بحبات حمص أو فول يابس وتوضع في الفرن لتخبز نصف خبز تقريبا ١٥ دقيقة على درجة حرارة ٣٥٠ فهرنهيت .

6- ينزع عنها الحمص وورق الشمع ونواصل خبزها ثم تحشى بكريمة الليمون وترجع للفرن لتخبز .

7- ثم نزينها بالمارينج ونضعها مرة أخرى في الفرن إلى أن يجف المارينج .

8- تخرج وتوضع فوق شبك لتبرد .

9- ثم تقدم.



الكريمة:

1- يخفق البيض مع السكر ثم نضيف عصير وقشر الليمون والكريمة الطازجة والزبدة الذائبة .



2- يسكب الخليط فوق التارت المخبوز نصف خبز ويدخل الفرن لتواصل الخبز إلى أن تتماسك الكريمة دون أن تجمد ويضاف لها المارينج وترجع للفرن كي يجف المارينج وتكتسب لون ذهبي.

المارينج:

يخفق بياض البيض مع رشة ملح وعصير الليمون إلى نحصل على مزيج متماسك وثلجي.

حبات اللولو



المكونات:

- 2 بيضة .
- 80 جم مرجرين .
- 80 جم حليب مركز محلى . .
- 100 جم بودرة اللوز .
- 150 جم دقيق .
- نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر (خميرة الحلويات) .
- كمية عسل غير محددة مخففة بقليل من ماء الزهر لتعسيل حبات اللولو بعد خبزها. + كمية من اللوز شرائح لتزيين حبات اللولو.
- صينية كبيرة.

طريقة التحضير

1- يفرق البيض: يوضع بياض البيض في وعاء و يترك جانبًا.

2- يخفق صفار البيض مع الحليب المركز المحلى و المرجرين جيدًا.

3- نضيف بودرة اللوز مع الخفق.

4- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم تضاف تدريجيًا إلى المزيج (صفار



حليب مركز محلى و المرجرين و بودرة اللوز).

5- تشكيل حبات اللولو علي شكل كرات صغيرة و توضع في بياض البيض ثم في اللوز شرائح ثم في الصينية المغطاة بورق الشمع.

6- تخبز في فرن مسخن علي درجة حرارة 300 الي 350 لمدة ما بين 17 الي 20 دقيقة حسب الفرن و حجم حبات اللولو.

7- تغطس في العسل المخفف بماء الزهر مباشرة بعد خروجها من الفرن (و هي ساخنة لكي تتشرب جيدًا بالعسل).

8- تصفي و تترك لتبرد ثم توضع في أكواب ورقية.

كيكة الكابتشينو والكراميل



المكونات:



الكيكة الاسفنجية:

- 6 بيضات.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- رشة ملح.
- 120 جم دقيق.
- 30 جم نشا.
- 100 جم سكر.

كريمة الزبدة والكراميل:

- 5 صفار بيض.
- 300 جم زبدة طرية.
- 150 جم كراميل.
- 100 جم سكر.





- 150 ملل ماء.
- ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان.

مقادير القطر (لسقي الكيكة):

- 300 جم سكر.
- 500 ملل ماء.
- قشرة ليمون.
- ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان.

البرالينه :

- 400 جم سكر.
- 4 ملاعق كبيرة ماء + 2 ملعقة كبيرة جلوكوز.
- 200 جم إلى 300 جم لوز، بندق أو فول سوداني حب محمص قليلًا.

الكراميل:

- 400 جم سكر.
- 130 ملل ماء 1.
- 240 ملل ماء 2.

طريقة التحضير

1- ينخل الدقيق والنشا ويترك جانبًا .

2- يسخن الفرن 350 فهرنهيت .

3- يخفق البيض مع السكر والفانيليا والملح إلى أن نحصل على مزيج بلون فاتح ويتضاعف حجمه .

4- بواسطة ملعقة نضيف الدقيق المنخول مع النشا تدريجيا مع الخلط برفق كي لا تفقد الكيكة هشاشتها، نسكب الكيكة في الصينية المدهونة والمرشوشة بالدقيق وندخلها الفرن المسخن 350 فهرنهيت لتخبز من 40 إلى 45 دقيقة حسب



الفرن وحجم الكيكة، ثم نخرجها ونتركها ترتاح 5 دقائق في الصينية ثم نضعها فوق شبك إلى أن تبرد كليا .

5- نقسمها إلى قسمين (طبقتين أو ثلاثة) نسقي كل طبقة بقطر المعطر بالقهوة ثم تدهنها بكريمة الزبدة والكراميل ثم نسوي وجه الكيكة ثم نعيد نفس الخطوات مع الباقي من طبقات الكيكة (أي: تسقى بالقطر ثم تدهن بكريمة الزبدة والكراميل وهكذا) نغطي آخر طبقة بكريمة الكراميل ونرش بعض قطرات القهوة المذابة ونزين أطراف الكيكة بالبرالينه .

6- توضع في الثلاجة إلى حين تقديمها .

طريقة تحضير كريمة الزبدة:

1- نخفق صفار البيض جيدًا .

2- من جهة أخرى نضع السكر والماء في وعاء على النار ليغلي حتى يصل إلى درجة أو إلى أن نحصل على شكل خيط (أي: نأخذ بواسطة ملعقة قليلًا من القطر نتركة يبرد ثواني ثم نأخذه بين الأصابع وإذا شكل مثل خيط عندها نبعده من على النار) .

3- نبدأ بإضافته على صفار البيض مع مواصلة الخفق وذلك تدريجيًا ونحذر إلى أن نسكب كل الكمية .

4- نواصل الخفق جيدًا إلى أن يبرد المزيج ويتكاثف .

5- نضيف الزبدة بكميات قليلة مع الخفق (في هذه الخطوة يمكن أن تتفكك الكريمة، فلا داعي للقلق شئ عادي نواصل الخفق إلى أن تتماسك وتتجانس ونحصل على قوام كريمي نضيف الكراميل ونخفق ثم القهوة ونواصل الخفق .

6- إما أن نستعمل هذه الكريمة في نفس اليوم أو نفرغها في وعاء محكم الإغلاق ونظيف ثم نضعها في الثلاجة إلى حين إستعمالها .



طريقة تحضير القطر:

1- نخلط السكر والماء وقشرة الليمون ونضعهم على النار ليغلي تقريبا 5 إلى 10 دقائق ثم نبعده من على النار ونتركه ليبرد قليلا ثم نضيف عليه ملعقة القهوة سريعة الذوبان ونستعملة.

طريقة تحضير البرالينييه:

1- نخلط السكر والجلوكوز أو الماء في إناء على النار إلى أن نحصل على كراميل بلون ذهبي جميل.

2- نضيف أي نوع من المكسرات المذكورة، ونخلط الخليط فورًا ثم نفرغ الخليط فوق صينية أو طاولة عمل مدهونة بالزيت ويملس ثم يترك ليبرد ثم يطحن حسب الرغبة خشن أو ناعم.

طريقة الكراميل:

1- يخلط السكر مع الكمية الأولى من الماء 130 ملل ويوضع في أناء على النار القوية إلى أن نحصل كراميل بلون ذهبي غامق شيئا ما.

2- تبعد الأناء من على النار ويضاف إليها الكمية الثانية من الماء (240 ملل) على مرتين أو ثلاثة مرات مع الحذر لأن الكراميل يتطاير.

3- ترجع الأناء على النار لنواصل تجهيز الكراميل مع التخليط من حين لأخر.

4- للتأكد من أن الكراميل وصل إلى الدرجة المطلوبة نضع ملعقة خشب في الكراميل نخرجها وننظر ثواني. ثم نلمس بالأصابع فإذا كان الكراميل يلتصق هذا يعني أنه جهز، عندها يبعد من على النار ويستخدم.

اقتراح:

يمكن تغطية وجه الكيكة بالكراميل ثم إضافة قطرات من القهوة المذابة ثم بواسطة سكين أو ملعقة عمل خطوط للحصول على شكل رخامي.



تورتة التفاح المغطاة

المكونات:

عجينة بريزيه:



- 250 جم دقيق.
- 120 دهن نباتي.
- نصف ملعقة صغيرة ملح.
- ملعقة صغيرة سكر.
- 75 ملل ماء بارد جدا.
- 30 جم جبنة بارمزان مفرومة.

حشوة التفاح:

- 4 وحدات تفاح أخضر.
- 4 ملاعق كبيرة سكر بني.
- عصير نصف حبة ليمون.
- 2 ملاعق كبيرة نشا مذوب في ملعقة كبيرة ماء.
- 2 ملاعق كبيرة زبدة طرية.
- ملعقة صغيرة قرفة.
- رشة ملح.
- 100 جم زبيب أو أكثر حسب الرغبة منقوع في ماء الزهر.
- 100 جم جوز محمص و مطحون خشن.
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

طريقة التحضير



1- ينظف التفاح ويدهن بالليمون ثم يقطع.



2- في قدر على النار يوضع التفاح والسكر وقليل من الزبدة ويترك ليبرد قليلاً .

3- نضيف القرفة والنشا المذابة في الماء مع التحريك لمدة 5 إلى 10 دقائق ثم يبعد من على النار .

4- يضاف اليه الزبيب المنقوع في ماء الزهر والجوز المحمص والمطحون .

طريقة تحضير وخبز التارت :

1- تقسم العجينة البريزيه إلى قسمين .

2- يفرد قسم في صينية تارت عميقة ثم يسكب الحشو فوق التارت .

3- تضاف قطع من الزبدة فوق سطح الحشو .

4- يفرد القسم الثاني على شكل دائرة ويوضع فوق التارت ليغطي وجهها .

5- تدهن بصفار بيض مخلوط بالحليب وقليل من القهوة و السكر ثم توضع في الفرن لتخبز في فرن درجة حرارته 350 فهرنهيت لمدة 25 إلى 30 دقيقة حتى يكتسب لون ذهبي جميل .

6- تخرج من الفرن وتوضع فوق شبك لتبرد ثم تقدم .

تورتة التفاح المفتوحة








المكونات:

عجينة بريزيه :

- 250 جم دقيق.
- 120 جم دهن نباتي أو زبدة.
- ملعقة صغيرة سكر.
- نصف ملعقة صغيرة ملح.
- 75 مللي ماء بارد جدًا.

مقادير الحشوة:

- 200 جم كريم باتسيير.
- 4 حبات تفاح أخضر مقطع شرائح.
- 100 جم لوز شرائح.
- 3 ملاعق كبيرة مربى المشمش مذوبة مع ملعقة كبيرة من الماء لدهن التارت وحمايتها من الجفاف.

طريقة التحضير

1- يذوب السكر والملح في كمية الماء الباردة ويترك جانبا.

2- اخرى يخلط الدهن النباتي أو الزبدة مع الدقيق ويفرك بين الأصابع دون الإكثار إلى أن تحصل على مزيج بشكل حبيبات صغيرة مثل البرغل، نضع حفرة وسط

3- العجين ونسكب كمية الماء مرة واحدة ونجمع العجينة دون عجنها ثم توضع العجينة في كيس بلاستيك وتحفظ في الثلاجة لترتاح أقل مدة 5 ساعات يفضل تجهيزها بليلة كاملة.

4- في اليوم التالي تفرد العجينة وتوضع في صينية تارت وتغطى بورق شمع وتملأ بحبات حمص أو فول يابس ثم تدخل الفرن لتخبز نصف خبز مدة 15 دقيقة على درجة.

5- حرارة 350 فهرنهيت ثم ينزع من عليها ورق الشمع مع الحمص أو الفول اليابس وتترك 5 دقائق أخرى ليخبز وسط العجينة قليلًا ثم تخرج من الفرن.

6- تغطى بطبقة من الكريم باتسيير (الكاستر) و تزين بشرائح التفاح بحيث تشكل على شكل وردة أو حسب الذوق ثم ترش بقليل من شرائح اللوز وتدخل مرة أخرى للفرن لتخبز. .

7- تقريبًا 20 إلى 25 دقيقة (أكثر أو أقل) حسب حجم التارت

درجة الفرن 350 فهرنهيت.

8- تخرج من الفرن بعد أن تكتسب لونًا ذهبيًا جميلًا.

9- تدهن بمربى المشمش لإعطاءها لمعان وللحفاظ على شكل التفاح وطعمه.

تورتة الموز وكريمة اللوز

المكونات:

- 1 بيضة.
- 100 جم سكر ناعم منخول.
- 120 جم زبدة باردة ومقطعة قطع صغيرة.
- 250 جم دقيق.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- نصف ملعقة صغيرة بيكينج باودر (خميرة الحلويات).
- رشة ملح.
- صواني تارت صغيرة غير مدهونة.

مقادير الحشوة وكريمة اللوز

- 80 جم زبدة.
- 80 جم سكر.
- 1 بيضة.
- رشة ملح.
- 80 جم بودرة اللوز.
- ملعقة كبيرة دقيق.
- 7 حبات موز أو أقل حسب حجم الموز.



حبة عصير ليمون مع قشرة.

طريقة التحضير

1- ينخل الدقيق مع البيكينج باودر (خميرة الحلويات) ورشة الملح. توضع حفرة وسط الدقيق ويوضع فيها الزبدة الباردة المقطعة قطع صغيرة.

2- نحرك بالأصابع دون المبالغة في ذلك للحصول على خليط رملي (مثل حبيبات الرمل) نضع حفرة مرة أخرى.

3- من جهة أخرى يخفق البيض مع السكر والفانيليا ويسكب في الحفرة الموضوعة وسط العجين مع الزبدة، نحاول مزج الخليط أو إدخال البيض في العجين دون العجن. تجمع العجينة وتوضع في كيس بلاستيك ثم تدخل الثلاجة لترتاح نصف ساعة.

4- ثم تفرد في صواني التارت وتغطى كل صينية بملعقة كبيرة من كريمة اللوز وتزين بقطع الموز المنقوع في عصير الليمون وقشر الليمون.

5- توضع في الفرن المسخن 350 فهرنهيت لتخبز ما بين 20 إلى 25 دقيقة حسب الفرن حجم التارت.

6- تخرج من الفرن وتنزع من صواني التارت وتوضع فوق شبك لتبرد.

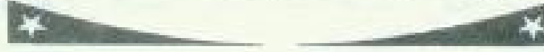
كريمة اللوز:

1. يخفق الزبدة مع السكر والفانيليا جيدًا إلى أن نحصل على مزيج كريمي عندها نضيف بودرة اللوز ونواصل الخفق،تضاف ملعقة الدقيق وحبة البيضة ونخفق قليلًا ثم تستعمل هذه الكريمة.

طريقة تجهيز الموز:

1- يقطع الموز قطع مدورة ويخلط بعصير حبة الليمون وقشرها ويترك لينقع قليلًا قبل وضعة في التارت وهذه خطوة مهمة لأنها تضفي نكهه على الموز وتمنع إكتسابه لون أسود بعد تقطيعه.

الكيكة البيضاء بكريمة الشانتيه



المكونات:



الكيكة الاسفنجية:

- 6 بيضات.
- 120 جم سكر.
- 120 جم دقيق.
- 20 جم نشا.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- رشة ملح.
- صينية مدهونة ومرشوشة بالدقيق.

كريمة الشانتيية بالجيلاتين:

- 200 ملل كريمة الخفق الطازجة.
- 4 ورقات جيلاتين.
- 700 ملل كريمة الخفق الطازجة.
- 80 جم سكر ناعم منخول.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- 200 جم شوكولا ذائبة (إختيارية).
- كمية من الشوكولا المفرومة للتزيين.

مقادير القطر:

- 400 جم سكر.
- 500 ملل ماء.

طريقة التحضير

الكيكة الاسفنجية :

1- يسخن الفرن 375 فهرنهيت .

2- ينخل الدقيق والنشا .

3- يفرق البيض .

4- يخفق بياض البيض مع رشة الملح إلى أن يصبح ثلجي ونبدأ بإضافة السكر تدريجيا مع الخفق .

5- ثم نضيف صفار البيض واحدة تلو الاخرى مع مواصلة الخفق،ونحصل على مزيج خفيف .

6- بواسطة ملعقة نبدأ بإضافة الدقيق المنخول مع النشا تدريجيًا وبرفق إلى أن ننهي الكمية، نسكبها في الصينية المدهونة والمرشوشة بالطحين، وتدخل مباشرة في الفرن المسخن لتخبز ما بين 35 إلى 40 دقيقة حسب الفرن .

7- ثم تخرج من الفرن وتوضع فوق شبك لترتاح دقيقتين ثم تخرج من الصينية وتترك على الشبك لتبرد كليا .

8- تقسم إلى قسمين أو ثلاثة أقسام حسب الرغبة .

9- توضع الطبقة الأولى فوق كرتونة الحلويات وتسقى بالقطر ثم تدهن بطبقة من الكريمة الطازجة المخفوقة ثم توضع الطبقة الثانية تسقى بالقطر وتدهن بالكريمة الطازجةالمخفوقة والمخلوطة بالشوكولا ثم تغطى بأخر طبقة من الكيكة (الوجه والاطراف) بالكريمة الطازجة البيضاء المخفوقة ويملس الوجه ثم يزين بالشوكولا الذائبة .

10- توضع في الثلاجة لتبرد قبل تقديمها .



ملاحظة:

1- هذه الكيكة تحتوي على كمية قليلة من السكر ولمن يرغب في السكر زيادة يضيف كمية من السكر قد مقادير الكيكة وكذلك الكريمة الشانتييه .

كريمة الشانتييه:

1- نضع الكمية الأولى من الكريمة الطازجة(200 ملل) في إناء على النار لتسخن دون الغليان ثم تبعد من على النار وتضاف إليها الجيلاتين المطراة في الماء البارد وتذوب .

2- من جهه اخرى تخفق الكمية الثانية من الكريمة الطازجة (700 ملل) مع الفانيليا ثم نضيف السكر الناعم المنخول مع الخفق وتقسم .

3- بواسطة ملعقة نضيف الكريمة الأولى المخلوطة مع الجيلاتين إلى الكريمة الثانية المخفوقة مع السكر ونخلط برفق .

4- في هذه المرحلة نقسم الكريمة إلى قسمين ونضيف إلى قسم منها الشوكولا المذابة لمن يرغب اوتترك كلها بيضاء لمن لا يحب الشوكولا وتحشى وتزين الكيكة .

5- في نفس الوقت لأن الكريمة تحتوي على جيلاتين وتجمد بسرعة فيصعب التعامل معها .

6- تخبز الكيكة في الخمس دقائق الاولى على 400 فهرنهيت ثم تخفض درجة حرارة الفرن ما بين 300 فهرنهيت إلى 350 فهرنهيت لمواصلة الخبز 30 إلى 35 دقيقة حسب الفرن .

القطر:

نخلط السكر والماء ويوضع في إناء على النار حتى الغليان يترك تقريبا 5 إلى 7 دقائق ثم يبعد من على النار.



كيكة الفراولة



المكونات:

الكيكة

- 4 بيضات.
- 120 جم سكر.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- 100 جم دقيق.
- 20 جم نشا.
- رشة ملح.
- صينية مدهونة ومرشوشة بالدقيق ويفضل وضع ورق شمع في قاع الصينية لسهولة إخراج الكيكة.

كريمة الموسلين:

- 250 ملل حليب سائل.
- 50 جم سكر.
- بيضة.
- ملعقة صغيرة فانيليا .
- 30 جم نشا أو دقيق (ما يعادل ملعقتين كبار).
- 130 جم زبدة طرية غير مملحة.

حشو وتزيين الكيكة:

- 700 جم فراولة طازجة مقطعة قطع صغيرة.
- كمية من عجينة اللوز أو المارزيبان.
- ملون غذائي.





القطر:

- 200 جم سكر .
- 200ملل ماء .
- 2 ملعقة صلصة الفراولة أو التوت البري (المذكور طريقة عملها لاحقًا) .

صلصة الفراولة:

- 500 جم فراولة طازجة أو مثلجة .
- ملعقة كبيرة عصير ليمون .
- 2 أو 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم.

الكيكة:

1- يسخن الفرن على ٤٠٠ درجة فهرنهيت .

2- ينخل الدقيق والنشا ويترك جانبًا .

3- تخفق البيض مع السكر والفانيليا جيدًا إلى أن يتضاعف حجمه ويكتسب لون فاتح .

4- بواسطة ملعقة نضيف المكونات الجافة المنخولة (الدقيق والنشا) تدريجيا مع المزج الخفيف .

5- يسكب الخليط في صينية مدهونة ومرشوشة بالدقيق ثم تدخل مباشرة في فرن ساخن ٤٠٠ درجة فهرنهيت مدة مابين ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة .

6- تخرج من الفرن وتوضع فوق شبك لتبرد قليلًا ثم تنزع من الصينية وتترك لتبرد كليًا .

كريمة الموسلين:

1- نضع الحليب أو الكريمة في قدر على النار ليسخن دون أن يغلي .

2- تخفق البيضة مع السكر والفانيليا جيدًا .



3- نضيف النشا أو الدقيق ونخلط لتمزج المكونات فقط دون الإكثار من الخفق .

4- نأخذ كمية من الحليب الساخن (مقدار ملعقة غرف) ونسكبها على مزيج البيض والسكر ونخفق بسرعة .

5- نسكب كل المزيج فوق كمية الحليب أو الكريمة الساخنة المتبقية مع التحريك المتواصل إلى أن يتكاثف المزيج ويتماسك دون أن يجمد .

6- نبعد الخليط من على النار ويفرغ في وعاء كبير أو صينية .

7- يترك قليلًا ليبرد ثم يغطى ببلاستيك أو يرش بقليل من السكر حتى يبرد كليًا .

8- يخفق بواسطة الخفاقة الكهربائية ويضاف إليه الزبدة الطرية تدريجيًا مع الخفق للحصول على مزيج كريمي وملس وعندها نكون حصلنا على كريمة الموسلين توضع في .

9- الثلاجة إلى حين إستخدامها .

القطر:

- يخلط السكر مع الماء ويوضع على النار.
- بعد الغليان يترك لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق ثم يبعد من على النار ويترك إلى أن يبرد.
- تؤخذ كمية من صلصة الفراولة وتضاف إليه.

صلصة الفراولة:

1- تخلط الفراولة مع عصير الليمون والسكر الناعم المنخول ويطحن الكل ثم يصفى ويستعمل .

ملاحظة:

1- يمكن تخفيف كمية السكر أو الإستغناء عنها لمن لا يرغب في طعم الصلصة الحلوة .



طريقة تطبيق وتقديم كيكة الفراولة :

1- تنظف الفراولة وتنقى الحبات ذات نفس الحجم تقريبًا ثم تقطع إلى نصفين .

2- يترك حبات فراولة صحيحة للتزيين ويقطع الباقي قطع صغيرة للحشو .

3- تقطع الكيكة الباردة إلى قسمين متساويين .

4- تجهز كرتونة خاصة بالحلويات على شكل دائري وتوضع وسط قالب مثل قالب التشيز كيك(كيكة الجبنة) .

5- ترص أو تصفف أنصاف الفراولة على حافة القالب الموضوع فوق الكرتونة .

6- يوضع فوق الكرتونة القسم الأول من الكيكة وتسقى بالقطر المعطر بصلصة الفراولة .

7- تغطى بطبقة من كريمة الموسلين ثم فوقها قطع الفراولة الصغيرة وترش بقليل من السكر الناعم لإبراز نكهة الفراولة ثم قليل من كريمة الموسلين لتغطية الفراولة .

8- نضع الطبقة الثانية من الكيكة ثم نسقيها بقليل من القطر المعطر بصلصة الفراولة ونحاول ضغطها برفق دون المبالغة لتمتزج مع الكريمة .

9- نغطيها بطبقة خفيفة من كريمة الموسلين مع الضغط بالأيدي قليلًا وتملس .

10- توضع في الثلاجة لترتاح ثم تخرج وينزع عنها القالب وتزين بعجينة اللوز المقطعة على شكل دائرة .

تزين بالفراولة أو أشكال من عجينة اللوز وتقدم.

***



تورتة اللوز (أمندين)

المكونات:



- 1 كوب ونصف الكوب دقيق (كوب شرب الماء) 220 جم بالضبط.
- 100 جم زبدة بدرجة حرارة الغرفة.
- 1 حبة بيض + فانيليا.
- قشر ليمون أو برتقال حسب الرغبة.
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
- نصف كوب سكر ناعم (60 جم).
- 4 ملاعق كبيرة مربى المشمش.

حشو تارت اللوز

- كوب ونصف الكوب لوز محمص ومطحون (تقريبا 200 جم).
- 100 جم زبدة ذائبة.
- نصف كوب سكر ناعم (60 جم).
- قشر حبة ليمون أو برتقال.
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا.
- 2 بيضة.
- 1 ملعقة كبيرة سميد ناعم.
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر (خميرة حلويات).
- رشة ملح.
- 1 ملعقة صغيرة قرفة .
- 1 ملعقة كبيرة مربى المشمش أو الفراولة.



طريقة التحضير

العجينة:

1- يخلط الدقيق مع السكر الناعم والزبدة ويفرك جيدًا بين الأصابع.

2- نضيف حبة البيض والفانيليا وقشر الليمون والبرتقال والبيكنج بودر.

3- تجمع العجينة دون عجنها.

4- تفرد في صنية تارت ويدهن وجه أو سطح التارت كله بطبقة من مربى المشمش أو غيرها.

حشو تارت اللوز:

1- تذوب الزبدة وتبعد من على النار ويضاف إليها السكر الناعم ويخفق الخليط قليلًا.

2- نضيف البيض واحدة بعد الأخرى مع الخفق ونضيف الفانيليا وقشر الليمون ثم السميد الناعم واللوز المحمص والمطحون والبيكنج بودر ويخلط المزيج ثم يسكب فوق التارت المدهون مسبقًا بالمربى.

يزين وجه التارت بلوز شرائح ويوضع في فرن ساخن درجة حرارته 350 درجة فهرنهيت لمدة من 30 إلى 35 دقيقة ثم نخرج التارت وتوضع فوق شبك لتبرد ثم تقدم.

كيكة القهوة بالدانيت

المكونات:

- 50 ملل كريمة طازجة.
- 2 علبة دانيت فانيليا أو كراميل.
- بياض 2 بيضة + رشة ملح.
- 2 ملعقة كبيرة سكر.
- 1 ملعقة كبيرة حليب مركز محلى.



- 1 كوب قهوة سريعة الذوبان.
- كمية من البسكويت (أصابع الست).
- بودرة الكاكاو للتزيين أو شوكولا مفرومة.
- أكواب أو صوانى فردية للتقديم.

تحضير الكريمة:

- يخفق الكريمة الطازجة مع ملعقة سكر ثم تترك جانبًا.
- يخفق بياض البيض مع رشة الملح ثم تضاف إليه ملعقة السكر المتبقية.
- تخفق قليلًا حبات الدانيت ويضاف إليها ملعقة الحليب المركز المحلى.
- تضاف ملعقة كبيرة من القهوة المذابة إلى هذا المزيج.
- تخفق قليل من حبات الدانيت و يضاف اليها ملعقه الحليب المركز المغلي.
- يضاف ملعقه كبيره من القهوه المذابه إلى هذا المزيج.
- بواسطه ملعقة نضيف بياض البيض برفق ثم الكريمة الطازجة المخفوقة (تدريجيًا).

كيفيه تقديم كيكه القهوه بالدانيت:

1- تؤخذ حبات البسكويت أصابع الست و تغطس في القهوة ثم ترص في الكوب ثم تغطي بطبقه من الكريمة ، ترش رشة خفيفه من بودرة الكاكاو ثم طبقة من أصابع الست ثم .

2- الكريمة ثم رشة الكاكاو و هكذا إلى يصل حافه الكوب و ننتهي بطبقة من الكريمة ثم رشه بودرة الكاكاو أو شوكولا مفرومة.

3- تغطى الأكواب ببلاستيك غذائي و توضع في الثلاجة علي الأقل 6 ساعات و يفضل ليلة كاملة لتتجانس وتتنكه المكونات مع بعضها ثم تتماسك.

النصائح: **انصح بانتقاء بودرة الكاكاو من النوع الجيد ثم نحاول عدم الإكثار منها عند رشها بين الطبقات لكي لا تغطي على طعم الكيك.**



تورتة صغيرة بالمكسرات



المكونات:

العجينة:

- 250 جرام دقيق.
- 120 جرام زبدة.
- بيضة.
- 50 جرام سكر ناعم.
- رشة ملح.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- نصف ملعقة صغيرة بيكنج باودر (خميرة الحلويات).

حشوة المكسرات

- 100 جرام صنوبر.
- 100 جرام جوز.
- 100 جرام بندق.
- 100 جرام كاجو.
- 100 جرام لوز بقشرة أو بدون.
- 50 جرام حبات ماكادا ميا (أختياري).
- 80 جرام زبدة.
- 60 جرام سكر.
- 100 جرام عسل.
- 2 ملعقة كبيرة كريمة الخفق الطازجة.

فطيرة التفاح

المكونات:

العجينة:

- 1,5 كوب دقيق.
- رشة ملح.
- 7 ملعقة كبيرة زبدة، مبردة.
- ماء بارد بقدر الإحتياج لتجميع العجينة.

الحشوة:

- 4 تفاح أخضر، مقشر ومنزوع البذر، مقطع شرائح ومرشوش بقطرات الليمون.
- 1 بيضة مخفوقة.
- 1 كوب كريمة خفق.
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا.
- 3/ 4 كوب سكر بني فاتح.
- 2 ملعقة كبيرة مكدسة دقيق.
- ½ ملعقة قرفة.
- رشة ملح.
- 2 ملعقة كبيرة زبدة، مذابة على نار هادئة.

طريقة التحضير

العجينة:

1- يضرب الدقيق والملح والزبدة في الكبة حتى يصبح الخليط رملي الملمس

2- يضاف الماء ملعقة بملعقة مع تشغيل الكبة لفترة قصيرة بعد





يتماسك العجين ويتكور.

3- يوضع العجين على سطح الطاولة ويشكل على شكل كرة ثم يغلف بالبلاستيك ويوضع في البراد لمدة نصف ساعة.

4- يفرد العجين بالمرقاق ويوضع في صينية الفطير.

الحشوة:

1- ترص شرائح التفاح فوق العجين.

2- يخلط البيض، الكريمة، الفانيليا، السكر، الدقيق، القرفة والملح حتى يتمازجوا ثم يسكب الخليط فوق التفاح.

3- تخبز الفطيرة في فرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية حوالي عشرة دقائق بعدها تسكب الزبدة المذابة فوق الفطيرة.

4- يواصل خبز الفطيرة لمدة ٣٠ إلى ٤٠ دقيقة أخرى أو حتى تنضج بحيث يخرج السكين منها بدون أن يلتصق به شيء.

تورتة المارينج بالكستناء

المكونات:

البسكويت:

- 2 بياض بيض+ 65 جرام سكر.
- 20 جرام دقيق.
- 65 جرام بودرة لوز.
- 65 جرام سكر بودرة.
- 20 جرام قهوة مركزة.

الحشو:

- 1 بيضة.





- 2 صفار بيض .
- 160 جرام سكر .
- 60 ملل ماء .
- 250 جرام زبدة .
- 1 ملعقة صغيرة روح اللوز .
- كستناء مسكر مقطع قطع صغيرة.

طريقة التحضير

البسكويت:

1- يخفق بياض البيض حتى يصبح رخواً ثم يضاف السكر على ثلاث مراحل مع الخفق جيدًا بعد كل إضافة.

2- يخلط الدقيق واللوز والسكر البودرة.

3- يقلب خليط اللوز مع بياض البيض بلطف على ثلاث مراحل مع إضافة القهوة.

4- يضخ المارنج على شكل حلزوني لتكوين قرص في صينية فرن مجهزة بورق الخبز.

5- تضخ عدة أقراص بنفس الحجم .

6- يخبز المارنج في فرن بدرجة حرارة 170 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبي داكن وتصبح خفيفة.

الحشو:

1- يخفق البيض وصفار البيض حتى يصبح البيض رخوًا وخفيفًا .

2- يوضع الماء والسكر على موقد مرتفع الحرارة ويغلى حتى يصل إلى مرحلة الكرة اللينة.



3- يصب شراب السكر على البيض مع الاستمرار في الخفق حتى يصل إلى مرحلة التدلي من الملعقة.

4- تضاف قطع الزبدة على عدة مراحل مع إستمرار الخفق حتى تتمازج تمامًا ثم يضاف روح اللوز ويمزج جيدًا .

5- تضاف قطع الكستناء المسكر وتقلب بلطف.

التقديم:

1- يوضع قرص مارنج وفوقه كريمة الكستناء وتكرر العملية حتى نفاد الكمية مع الإنتهاء بالمارنج.

2- تخرج من القالب وتقدم.

تورتة شارلوت الفراولة



المكونات:

الكيك:

- 4 بيضة .
- 130 جم سكر .
- 80 جم دقيق .

الحشو:

- مربى التوت الأحمر .

موس:

- 200 جرام فراولة مجمدة .
- 3 مغلف جيلاتين .
- 3 ملعقة كبيرة ماء .
- 45 جرام شراب الذرة .



150 ملل كريمة خفق .

التقديم:

فراولة طازجة.

طريقة التحضير

الكيك:

1- يخفق البيض والسكر إلى مرحلة التدلي من الملعقة. .

2- يضاف الدقيق ويقلب الخليط بلطف على 3 مراحل. .

3- يصب على صينية فرن غير عميقة مجهزة بورق الخبز. .

4- تخبز في فرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 5-7 دقائق تقريبًا أو حتى ترتد الكيك بعد وخزها بالإصبع ولكن قبل أن تجف.

5- تقلب الكيك على ورقة خبز أخرى ويتم تقشير الورقة الأولى منها بحرص.

6- يتم تبريدها وتغطيتها بمنشفة.

7- يغلف إناء مستدير بالبلاستيك.

8- تقطع دائرة من الكيك في حجم دائرة الإناء.

الحشو:

1- تدهن المربى على بقية الكيك ثم تلف إلى شكل حلزوني بإحكام .

2- تقطع إلى شرائح رفيعة .

3- يملأ الإناء بشرائح الحلزون حتى تغطي الإناء تماماً من الداخل.

موس:

1- توضع الفراولة بعد إذابتها في الخلاط وتهرس.

2- تصفى الفراولة للتخلص من البذور.



3- يذاب الجيلاتين في الماء الدافىء ثم يصفى فوق شراب الذرة الدافىء ويقلب حتى يتمازج.

4- تضاف بعض الفراولة المهروسة لخليط الجيلاتين وتخلط جيدًا ثم يضاف هذا الخليط لبقية الفراولة.

5- تخفق الكريمة وتقلب بلطف في خليط الشارلوت.

6- يصب الموس في الإناء المغلف بالكيك.

7- توضع قطعة الكيك الدائرية فوق الموس.

8- تترك لتتماسك في البرد طوال الليل.

التقديم:

1- تقلب الشارلوت على طبق التقديم وتزين بالفراولة الطازجة.

تورتة جاناش الشوكولاته

المكونات:

العجينة:

- 50 جرام سكر.
- 125 جرام زبدة.
- 1 بيضة.
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا.
- 200 جرام دقيق.
- رشة ملح.

الجاناش:

- 400 جرام شوكولاته داكنة.



- 100 جرام زبدة.
- 40 جرام بودرة كاكاو.
- 500 جرام كريمة خفق.
- 50 جرام عسل.

طريقة التحضير

العجينة:

1- يخفق السكر والزبدة حتى يصبح الخليط فاتح اللون وقشدي الملمس.

2- تضاف البيضة والفانيليا، ويخفق جيدًا حتى يتمازج الخليط.

3- يخلط الدقيق والملح ويضاف إلى خليط الزبدة ويشكل كعجين باليد.

4- يترك العجين في البراد لمدة ثلاثين دقيقة.

5- يفرد العجين بالمرقاق ويقطع دوائر أكبر قليلًا من حجم قوالب التارت وتغلف القوالب بالعجين.

6- تملأ قوالب العجين باللوبيا وتخبز في فرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق أو حتى تصبح ذهبية اللون.

7- تترك لتبرد على شبكة التبريد.

الجاناش:

1- تذاب الشوكولاته الداكنة والزبدة ثم تضاف بودرة الكاكاو وتقلب.

2- تغلى الكريمة والعسل.

3- تضاف الكريمة إلى الشوكولاته مع التقليب جيدًا بعد كل إضافة.

4- يصب جاناش الشوكولاته في العجين المخبوز.

5- تبرد في البراد.



الكاب كيك المزين

المكونات:

الكاب كيك:

- 1/2 كوب زبدة .
- 1 كوب سكر .
- 1 بيضة .
- 1 ملعقة فانيليا صغيرة .
- 1 3/4 كوب دقيق .
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر .
- رشة ملح .
- 3/4 كوب كريمة .
- 1/2 كوب صوص الشوكولاتة .
- 1 ملعقة كبيرة بودرة كاكاو .

كريمة التزيين:

- 1 كوب زبدة .
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا .
- 2 ملعقة كبيرة نشا الذرة .
- 4 كوب سكر بودرة أو أكثر حسب الإحتياج.

طريقة التحضير

الكابكيك:



1- تخفق الزبدة والسكر حتى يصبح لون الخليط فاتح اللون وقشدي الم...

2- تضاف الفانيليا والبيض مع الخفق جيدًا بعد الإضافة .

3- يخلط الدقيق والبيكنج باودر والملح معًا ويضافوا إلى خليط الزبدة.

4- تضاف الكريمة ويضرب الخليط ليتمازج .

5- يقسم عجين الكاب كيك إلى قسمين .

6- يضاف صوص الشوكولاتة وبودرة الكاكاو إلى قسم منهما ويضرب ليمتزجوا.

7- توضع بعضًا من عجينة الفانيليا وبعضًا من عجينة الشوكولاتة في قالب الكاب كيك ويقلبوا حتى يصبحا كتعاريج الرخام .

8- يخبز الكاب كيك في فرن بدرجة حرارة 160 درجة مئوية لمدة 10 دقائق أو إلى أن تخرج السكين بدون أن يلتصق بها أي شئ يبرد .

كريمة التزيين:

1- تخفق الزبدة والفانيليا حتى يصبح الخليط فاتح اللون وقشدي الملمس .

2- يضاف السكر البودرة على عدة مراحل ويخفق حتى يصبح خفيفا وهشًا ثم يضاف نشا الذرة ويخفقوا ثانية حتى يمتزجوا تمامًا .

3- يقسم مزيج غطاء الكيك إلى عدة أقسام ويلون بألوان مختلفة حسب الإختيار.

4- يبرد في البراد حتى يتماسك قليلًا ولكن قبل أن يتماسك تمامًا.

التقديم:

يتم تزيين الكاب كيك بأشكال الورد والفروع الخضراء ووجوة مبتسمة وقلوب وبالونات وحيوانات.



فطيرة الفراولة



المكونات:



العجينة

- 9ملعقة كبيرة زبدة.
- 1/4 2 كوب دقيق.
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح.
- 2 مغلف دريم ويب.
- 1 صفار بيض.
- 1/2 كوب حليب.

حشو الفراولة:

- 1 كوب مكدس فراولة.
- 1 كوب ماء.
- 4 ملعقة كبيرة سكر.
- 3 ملاعق كبيرة نشا الذرة.

التقديم:

- 1 مغلف دريم ويب.
- 1 كوب حليب.
- فراولة طازجة حسب الإختيار.

طريقة التحضير

العجينة:



1- يوضع الدقيق والزبدة في الكبة وتشغل الكبة على مراحل حتى يصبح الخليط رملي الملمس.

2- يضاف الملح وبودرة الدريم ويب وتشغل الكبة مرة أخرى.

3- يضاف صفار البيض الحليب ويضرب الخليط معاً حتى يتجمع ويتكور .

4- يوضع الخليط على سطح الطاولة ويجمع باليد.

5- يبرد في الثلاجة لمدة 30 دقيقة .

6- تفرد العجين بالمرقاق إلى شكل دائرة ثم تفرد على صينية الفطير وتخبز بعد أن تحشى باللوبيا في فرن بدرجة حرارة 170 درجة مئوية حتى تصبح ذهبية اللون. تبرد .

حشو الفراولة:

1- تهرس الفراولة في الخلاط مع الماء.

2- تصفى الفراولة للتخلص من البذور.

3- توضع الفراولة في قدر على موقد عالي الحرارة حتى تغلي ثم تترك لتكمل سواها على موقد هادىء الحرارة لمدة 5 دقائق.

4- يخلط السكر ونشا الذرة ويصبوا فوق الفراولة مع التقليب المستمر.

5- تصفى الفراولة للتخلص من أي تكتلات وتبرد.

6- قبل أن تتماسك الفراولة تصب فوق العجينة المخبوزة وتحفظ في الثلاجة.

التقديم:

1- يخفق الدريم ويب مع الحليب .

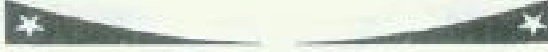
2- تزين الكيك بالدريم ويب المخفوق مع الحليب.

3- تجمل بحبات الفراولة حسب الإختيار.





فطيرة اللوز



المكونات:

العجينة:

- 330 جرام دقيق .
- 200 جرام زبدة .
- 125 جرام سكر بودرة .
- 50 جرام بودرة لوز .
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا .
- رشة ملح .
- 1 بيضة مخفوقة .
- 1 صفار بيض مخفوق .

حشو اللوز:

- 125 جرام زبدة .
- 125 جرام سكر .
- 2 بيضة .
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا .
- 125 جرام بودرة لوز .
- 25 جرام دقيق .
- 3 ملاعق كبيرة مربى التوت الأحمر (إختيارية) .



طريقة التحضير

العجينة:

1- يوضع الدقيق والزبدة في الكبة وتشغل الكبة على مراحل حتى يصبح الخليط رملي الملمس.

2- يضاف السكر البودرة وبودرة اللوز والفانيليا والملح وتشغل الكبة حتى يمتزج الخليط.

3- يضاف البيض ويتم الخفق حتى يمتزج الخليط مرة أخرى.

4- يوضع العجين على سطح الطاولة وتكور باليد.

5- تبرد العجين في البراد لمدة 30 دقيقة.

6- تفرد العجين بالمرقاق ثم توضع على صينية الفطير وتملأ باللوبيا وتخبز في فرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية أو حتى يصبح لونها ذهبياً. تبرد.

حشو اللوز:

1- تخفق الزبدة والسكر حتى يصبح الخليط فاتح اللون وقشدي الملمس.

2- يضاف البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق جيداً بعد كل إضافة.

3- تضاف الفانيليا.

4- يخلط الدقيق وبودرة اللوز ويقلبوا بحرص مع خليط البيض.

5- توزع مربى التوت الأحمر على سطح العجين المخبوز بدرجة حرارة 160 درجة مئوية أو حتى تخرج السكين منه بدون أن يلتصق به شيء. ترفع من الفرن.

التقديم:

1- مربى المشمش.

2- تدهن سطح الفطيرة بمربى المشمش.





فطيرة البرتقال

العجينة :

- 250 جرام دقيق .
- 170 جرام زبدة .
- 50 جرام بودرة لوز .
- 150 جرام سكر بودرة .
- 15 جرام بودرة كاكاو .
- 2 بيضة مخفوقة .

حشو البرتقال :

- 2 كوب عصير برتقال .
- 100 جرام سكر .
- 80 جرام زبدة .
- بشر برتقالة .
- 2 بيضة .
- 4 صفار بيض .
- 90 جرام سكر .
- 20 جرام نشا الذرة .

طريقة التحضير

العجينة :

1- يوضع الدقيق والزبدة في الكبة وتشغل الكبة حتى يصبح الخليط رملي الملمس .

2- يضاف اللوز والسكر البودرة وبودرة الكاكاو ويخلطوا في الكبة .

3- يضاف البيض ويخلط حتى يتجمع العجين .





4- وضع العجين على سطح الطاولة ويجمع على شكل كرة باليد.

5- يحفظ بالبراد لمدة 30 دقيقة.

6- تفرد العجين بالمرقاق ثم توضع على صينية الفطير وتحشى باللوبيا وتخبز في فرن بدرجة حرارة 170 درجة مئوية حتى تصبح ذهبية اللون. تبرد.

حشو البرتقال:

1- يوضع 2 كوب عصير البرتقال على موقد عالي الحرارة ويركز حتى يصل إلى 60 ملل.

2- يوضع البرتقال المركز والسكر والزبدة وبشر البرتقال في القدر ويترك على الموقد حتى يغلي.

3- يخفق البيض وصفار البيض مع السكر حتى يصبح الخليط فاتح اللون وقشدي الملمس.

4- يضاف نشا الذرة ويخفق حتى يتمازج معهم.

5- يصب نصف خليط البرتقال فوق خليط البيض ويخفق حتى يتمازج.

6- يصب الخليط في القدر مرة ثانية ويترك ليغلي على موقد هادىء الحرارة حتى يتلاشى الزبد ويبدأ الخليط يغلظ.

7- يبرد على حمام ماء بارد.

8- قبل أن يتماسك خليط البرتقال يصب في العجين المخبوز ويوضع في البراد حتى يتماسك تماماً.

التقديم:

1- سكر خرز بني.

2- قبل التقديم مباشرة ترش الفطيرة بخرز السكر البني ويحرق السكر بسيخ شواية الفرن أو بالولاعة.





الفهرس

